

Super Steam 豆腐ハンバーグ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：14人分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は1個50g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	合びき肉	40 g	大根（すりおろし）	適量
	木綿豆腐（2cm角切り）	40 g	大葉（2mm厚千切り）	適量
A	玉ねぎ（みじん切り）	10 g	ポン酢	適量
	人参（みじん切り）	5 g		
B	卵	8 g		
	パン粉	4 g		
	薄口醤油	3 g		
	白コショウ	適量		

栄養成分 エネルギー 159 kcal ・ たんぱく質 12.4 g ・ 脂質 8.8 g ・ 炭水化物 6.2 g ・ 食塩 1.3 g

作業手順

下処理	① A、大葉をそれぞれカットし、大根をすりおろす。
下処理	② ホテルパンに①のAを入れ、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 10分 ・ 風量4
加熱	③ 肉、粗熱を取った②、Bをよく混ぜ合わせて、1個50gに成形する。
加熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を並べ、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 50% ・ 200℃ ・ 10分 ・ 風量4
提供	⑤ 器に盛付け、①の大根、大葉を添え、ポン酢をかける。

調理のポイント

- ・ 手順②の際、ホテルパンの穴から野菜が落下するのを防ぐ為、オープンシートを敷いてもよい。